

Bienvenue dans notre restaurant d'application ouvert à tous du lundi au vendredi midi. La Formation Gourmande a été créée en Mars 2022 dans le but d'offrir des solutions de formation à tous.





lci, nous recevons en moyenne entre 15 et 20 apprenants par semaine. Des personnes sans solution, des demandeurs d'emploi, des jeunes retraités, des salariés ou encore des futurs entrepreneurs, ça pourrait être vous, tous viennent se former avec des obectifs bien définis.

Vous voilà en immersion dans un monde où tout le monde semble trouver sa place. Peut être allez-vous être surpris, touché, amusé ou indifférent, peu importe, ce qui compte pour nous c'est que vous passiez un bon moment:)



En venant vous restaurer chez nous, vous participez à la Formation de nos apprenants nous vous remercions de votre bienveillance.

Nos apprenants sont formés aux techniques on fonction de lours compétances. N'hésitez

de vente. La carte évolue en fonction de leurs compétences. N'hésitez pas à leur demander conseils.

BON APPETIT ET MERCI DE VOTRE VISITE :)



Boissons

Nos Apéritifs

• Ricard 2cl	2,50€
• Kir mûre cassis ou pêche 12cl	3€
Kir pétillant 10cl	3,50€
Martini 6cl	3€
• Troussepinette 6cl	3€
Bulles d'Epine 10 cl	4.5 0 €
• Suze 6cl	3€
• Pineau des Charentes 6cl	3€
• Porto 6 cl	3€
Whisky du moment 4cl	3,5 0 €
• Whisky OU Rhum prestige 4 cl.	5€
Cocktail du moment	4,50€

Nos bières

Blonde 4,50€

Nos softs



•	Cocktail du moment 20cl	4€
	Soda 25cl - Ice tea 25cl - Jus	
•	Perrier 33cl	3€

• Sirop à l'eau2€

• Eau plate ou pétillante 100cl 3,50€

Vous avez un doute?
N'hésitez pas à demander
conseils à nos apprenants en
formation:)



Nos apprenants se forment aussi aux bases de la sommellerie, n'hésitez pas à vous laisser guider...

Nos Vins

	\smile
Tous nos vins sont servis au verre (12.5cl) et à la carafe (37.5cl)	
• Vin du moment 12.5cl	3.50€
• Vin du moment 37,5cl	10,50€
• Vin "Prestige" 12,5cl	5€
• Vin "Prestige" 37,5cl	15€
BLANC SEC	
• CAMAS Sauvignon 75cL	20€
• CAMAS Chardonnay 75cl	20€
• FIEFS VENDEENS Mareuil "Le clos des Chaumes" Murail 75cl.	20€
• Domaine de Pellehaut - Côtes de Gascogne 75cl	25€
• Vin "Prestige" Demandez à nos apprenants 75cl	30€
BLANC MOELLEUX	
• AUBAINES DE GOUPIL - Côtes de Gascogne 75cl	25€
PETILLANT	
• SAINT MEYLAND - Saumur 75cl;	20€
• BULLES D'EPINE - Méthode traditionnelle - Fabien Murail 75	cl 25€
• La Flûte 10cl	.50€





Nos formules

MENU COMPLET Entrée - Plat - Fromage - Dessert	17€
MENU 3 PLATS Entrée - Plat - Fromage OU Entrée - Plat - Desser OU Plat - Fromage - Dessert	
MENU 2 PLATS Entrée - PLat OU Plat - Fromage OU Plat -	
MENU PLAT UNIQUE	11 €
MENU ENFANT Boisson au choix - Plat - Dessert	10 €
Trop pressé à midi? Vous n'avez pas le temps de cuisiner? On a pensé à tout:) A empor	ter







Nos Vins Suite...

Boissons après repas

Nos boissons chaudes



0	Café expresso	1,50€
0	Café ristretto	1,50€
0	Café allongé	1,50€
0	Double expresso	2,50€
0	Café noisette	2€
0	Café crème	2,50€
0	Grand café crème	3€

En fonction des capacités de nos apprenants et du stock, nous pouvons également vous proposer les boissons suivantes :

•	Cappuccino	3,50€
•	Viennois	4€
•	Irish coffee	6€



Nos digestifs

